

トランジットジェネラルオフィスの新業態
クラフトビール醸造所併設のブルワリーレストラン〈dam brewery restaurant〉が
虎ノ門ヒルズ ステーションタワー 地下2階に2023年10月6日(金)グランドオープン。



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社:東京都渋谷区 代表:中村貞裕)は、2023年10月6日(金)に、森ビル株式会社(本社:東京都港区 代表:辻慎吾)が開業する「虎ノ門ヒルズ ステーションタワー」内、新たな街の3rdプレイスとして誕生する「T-MARKET」一区画に、新業態のクラフトビール醸造所併設のブルワリーレストラン〈dam brewery restaurant〉をオープン致します。

江戸時代、虎ノ門に造られた都市ダム。

かつてこの地が市民に命の水を供給し名所となっていたように、自家醸造のクラフトビールを通じて、人と人、人とシーンを繋ぐ賑わいに溢れるブルワリーレストランを目指し誕生致しました。

クラフトビールを製造から販売まで一貫してプロデュースしているアウグスビール株式会社(本社:東京都文京区 代表:坂本健二)がトータルディレクション。『どんな食事にも最高に合うビール』をコンセプトに、個性を適度に抑えながら、すべての人に寄り添うビールをお届けします。

“毎日の新聞”と名付けたシグネチャービール「daily paper-Sasion-」。セゾンスタイルを採用し、季節毎にフレーバーを変え醸造。軽やかでドライな口当たり、フルーティーな香りが特徴的でポップと麦芽の絶妙なバランスによりスパイシーな風味もお楽しみいただけます。

NYミシュラン3つ星店「Jean-Georges」で日本人初のスー・シェフとなり、現在完全紹介レストラン「No Code」オーナーシェフの米澤文雄氏がフードメニューを監修。シグネチャーメニューは本場イギリスの定番おつまみフィッシュアンドチップス。外はカリッと、中はふんわり食感で仕上げた白身魚に加え、大海老、イカ、ソフトシェルクラブ、サーモンから選択でき、甘辛いBBQソースや爽やかなハーブがアクセントのアンチョビハーブタルタルを含む4種類のディップソースもご用意。スパイスの匠と称される米澤氏が施すオリジナルスパイスを使用したポテトチップスとともに、好みの組み合わせをお楽しみください。

その他、カクテルやワインなど豊富なドリンクメニュー、クイックに提供できるスモールポーションの一品料理で多種多様な利用シーンをご提案。

空間は片山正通氏率いるWonderwall®が担当し、醸造所の中で出来たてのビールを楽しむ“シズル感”をテーマにデザイン。空間奥のステージコーナーには、新進気鋭アーティスト友沢こたお氏が〈dam brewery restaurant〉の為に描き下ろした作品が壁面に大胆にインストールされ、唯一無二の空間へ仕上がりました。さらに、アートディレクター平林奈緒美氏による店名をイメージして制作されたロゴデザインやネオンワークが期待を煽ります。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます。

<https://onl.sc/TCPrg6>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷺(うるわし)

E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com

TEL : 080-4749-5216

CRAFT BEER



※左画像/左から

■ daily paper -Sasion-

Regular: ¥780 -taxin/Pint: ¥1200 -taxin

「毎日飲みたい」をコンセプトにしたシグネチャービール。軽やかでドライな口当たり、フルーティーかつスパイシーな香り。

■ day light -IPA-

Regular: ¥780 -taxin/Pint: ¥1200 -taxin

グレープフルーツのような甘さ、ハーブ、シトラス系の爽やかな香りを最大限に引き立てたIPA。

■ dawn brew -Brown Ale-

Regular: ¥880 -taxin/Pint: ¥1300 -taxin

東京・青山にあるロースターカフェ(Little Darling Coffee Roasters)、徳島・上勝町にある醸造所「RISE&WIN」、〈dam brewery restaurant〉3社のコラボレーションから生まれた期間限定コーヒープラウンエール。丁寧に焙煎されたコーヒー豆と麦芽の豊かな香りが最大の特徴、新しい一日の始まり(dawn=夜明け)をイメージしました。

Fish & Chips



■ dam fish plate ¥1900 -taxin

■ Combo plate ¥2900 -taxin

damフィッシュプレート+右より1種類お選びください。

■ Assorted plate ¥4200 -taxin

damフィッシュプレート+右より2種類お選びください。

大海老	¥1400(2p) -taxin
イカ	¥1400 -taxin
ソフトシェルクラブ	¥1500(2p) -taxin
サーモン	¥1400(4p) -taxin

※上記すべてディップソースボックスとオリジナルポテトチップ付き

PROJECT MEMBER

Branding Operation
TRANSIT GENERAL OFFICE

カルチュラル・エンジニアリング・カンパニーとして、食、ファッション、アート、建築、デザイン、音楽、イベントをコンテンツに「遊び場」を創造し、ユニークでエッジの効いたテイストやセンス、サービスを心がけ、常に顧客に満足を提供することを実践。

Beer Direction
AUGUST BEER KENJI SAKAMOTO

キリンビール株式会社入社。キリンUSA副社長、バドワイザー・ジャパン営業統括本部長、ペンカイザー・ジャパン社長、ジャーデン・ワインズ・アンド・スピリッツ常務取締役を経て、平成16年アウグスビール株式会社を起業。

Food Direction
No Code FUMIO YONEZAWA

1980年東京都生まれ。NYのミシュラン3つ星店【Jean-Georges】で日本人初のスー・シェフに。帰国後【Jean-Georges Tokyo】料理長として活躍。現在は株式会社No Code代表。

Interior Design
WONDERWALL®

片山正通率いるWonderwall®は、コンセプトを具現化する際の自由な発想、また伝統や様式に敬意を払いつつ現代的要素を取り入れるバランス感覚が国際的に高く評価され、インテリアデザインを主軸にクリエイティブディレクション、建築デザインディレクションなど幅広い分野で活動。

ART
KOTAO TOMOZAWA

1999年、フランス・ボルドー生まれ。2019年久米賞受賞、2021年上野芸友賞受賞。近年個展を、The Landmark 香港、Tokyo International Gallery、PARCO MUSEUM TOKYOなどで開催。現在、東京藝術大学大学院美術研究科に在学中。

Graphic Design
NAOMI HIRABAYASHI

資生堂 宣伝部、ロンドンのデザイン事務所を経て、2005年よりフリーランス。現在は多くのアパレルや、企業CI計画など、あらゆる分野のクリエイティブディレクション、ブランディング、アイデンティティ、デザインに携わっている。

dam brewery restaurant

店 名 : dam brewery restaurant
名 称 : ダムブルワリー レストラン
住 所 : 東京都港区虎ノ門2-6-3 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー 地下2階
電 話 番 号 : 03-3528-8581
営 業 時 間 : 月-土 11:00-23:00 LAUNCH/11:00-14:30 CAFE/14:30-17:00 DINNER/17:00-23:00
日・祝 11:00-22:00
定 休 日 : 施設に準ずる
H P : <https://www.dambrewery.jp/>
予 約 : <https://www.tablecheck.com/ja/dam-brewery/reserve/message>
Instagram : https://www.instagram.com/dam_brewery_restaurant
面 積 : 58.3坪
座 席 : 82席+スタンディングスペース